

Печь на твердом топливе (угольная) Josper HJX 25-M

Основные характеристики

Производительность	60 кг/ч
Время розжига	30 мин.
Время автономной работы	9 ч
Температурный режим	от 300 до 350 °C
Ширина	644 мм
Глубина	725 мм
Высота	1345 мм
Вес (с упаковкой)	159.2 кг
Страна-производитель	Испания

Описание

Печь на твердом топливе [Josper HJX 25-M](#) предназначена для приготовления широкого спектра блюд на древесном угле в частных домах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена аналоговым термометром. Корпус изготовлен из нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой, дверь покрыта термостойким керамическим напылением.

Комплектация:

- Заслонка дымохода
- 1 гриль-решетка
- Решетка для угля («колосник»)
- Нижняя заслонка с рукояткой
- Щипцы
- Металлическая щетка для чистки
- Кочерга
- Ящик для золы

Особенности:

- Количество посадочных мест: 70
- Контроль температуры осуществляется посредством системы 2 заслонок: 1 находится перед колосниками, 2 - над дымовыходящим отверстием печи
- Равномерное распределение тепла для идеального приготовления блюд
- Скорость приготовления блюд до 35% выше, чем на открытом гриле
- Экономия угля до 40%
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени

Дополнительные характеристики:

- Производительность вытяжки: 2800 м³/час
- Расход угля: от 10 до 12 кг/сутки
- Размер решетки: 500x510 мм
- Максимальный поток дыма: 7 г/сек.
- Диаметр вытяжного канала: 300 мм
- Расстояние до другого кухонного оборудования: 102 мм
- Рекомендуемая высота установки от пола: 559 мм

- Вместимость гастроемкостей (1 решетка): 2x GN 1/2 + 1x GN 1/3
- Мощность: 3 кВт
- Габариты в упаковке: 760x750x866 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Фирменный уголь Josper из различных пород деревьев
- Гриль-решетка
- Корзина (решетка двойная) для приготовления продуктов небольших размеров
- Решетка для рыбы с запорным колечком, которое не позволит раскрыться при переворачивании и закладке / выгрузке
- Пламегаситель для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр
- Колпак пламегасителя (рассеиватель) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений)
- Посуда
- Подставка для блюд
- Стол-подставка